



Jornada de Agroecología: la alimentación y la salud

Programa Alimentación Saludable y de Producción Ecológica
en los Comedores Escolares de Asturias



Jornada de Agroecología: la alimentación y la salud

El Programa Alimentación Saludable y de Producción Ecológica en los Comedores Escolares de Asturias está promovido por las consejerías de Sanidad; Educación, Cultura y Deporte; Agroganadería y Recursos Autóctonos y COPAE.

Grupo coordinador de la jornada:

Carlos Hernández Lorenzana, Consejería de Agroganadería y Recursos Autóctonos

Susana Arévalo González, COPAE

Carlos Nuño Palacio, COPAE

María Luisa Izquierdo Gutiérrez, Consejería de Educación, Cultura y Deporte

María Luz García Vázquez, Consejería de Educación, Cultura y Deporte

Mónica Alonso García, Consejería de Educación, Cultura y Deporte

Carmen Mosquera Tenreiro, Consejería de Sanidad

Rosa Carretero de Lama, Consejería de Sanidad

Organización:

I.A.A.P. "Adolfo Posada"

C.P.R. de Oviedo



Jornada de Agroecología: la alimentación y la salud

Agradecimientos:

A los centros escolares que desarrollan programas y actividades relacionados con la salud.

Al profesorado y personal de cocina que se esfuerza en mejorar el menú escolar y en atender las necesidades alimentarias de la población infantil.

Al personal de enfermería, pediatría y del ámbito municipal que apoya a estos centros escolares en la cercanía.

A las huertas ecológicas de Asturias que acogen al alumnado en visitas educativas.

A los agricultores y agricultoras que cada día cultivan los alimentos más saludables y de calidad para cuidar nuestra salud y la de nuestra tierra.

A todas las personas que comparten el compromiso con una educación integral, una alimentación suficiente y equilibrada y una agricultura sostenible y justa.



Jornada de Agroecología: la alimentación y la salud

El Programa Alimentación Saludable y de Producción Ecológica en los Comedores Escolares de Asturias es una acción de promoción de la salud implantada, en mayor o menor grado, en los colegios públicos, gracias al trabajo de los propios centros.

Además de la mejora nutricional del menú escolar, este programa busca unos objetivos a medio y largo plazo en el ámbito de la educación alimentaria y ambiental y la consecución de unos hábitos más saludables y responsables.

Pero también pretende favorecer que los centros escolares que lo deseen, paulatinamente, introduzcan en sus menús productos ecológicos locales, con lo que mejorará la calidad del mismo y contribuiremos a apoyar, sostener y aumentar las iniciativas de producción ecológica en Asturias, respetuosas con la naturaleza y el medio ambiente.

En estos contextos, los proyectos de huertos escolares añaden un plus como recurso educativo, posibilitando que el alumnado aprenda a través de experiencias con su entorno natural y rural, con la actividad investigadora, el trabajo en grupo y el fomento de hábitos de cuidado y responsabilidad medioambiental.

El objetivo de la jornada fue promover un encuentro y foro de discusión sobre aspectos de AGROECOLOGÍA relacionados con el programa de comedores escolares de la Estrategia NAOS y compartir las experiencias e iniciativas educativas en este campo.

En ella participaron profesionales del ámbito educativo, sanitario, agrícola y municipal.



Jornada de Agroecología: la alimentación y la salud

27 de marzo de 2014 - Escuela de Hostelería de Gijón

PROGRAMA

MAÑANA

09:00-09:30 h. Saludo de bienvenida

D^a Tomasa Arce Bernardo, D.G. de Desarrollo Rural y Agroganadería

D^a Sara Álvarez Morán, D.G. de Formación Profesional, Desarrollo Curricular e Innovación Educativa

D. Julio Bruno Bárcena, D.G. de Salud Pública

09:30-11:00 h. Conferencia: “¿Por qué la Agricultura Ecológica en la Escuela?”

Ponente: D. José Luis Porcuna, Ingeniero Agrónomo. Delegación del Ministerio de Agricultura en Tenerife. Sanidad Vegetal

Presenta: D^a Tomasa Arce

Debate

11:00-11:45 h. Café y pincho ecológico en la propia Escuela de Hostelería.

Visita a la Exposición de Carteles

11:45-12:30 h. Conferencia: “Comedores escolares ecológicos: trabajando en red entre quienes producen y quienes consumen los alimentos. El proyecto Ekolapiko de Euskadi”

Ponente: D^a Sabrina Pato Quintana, Coordinadora de Ekolapiko

12:30-14:00 h. Mesa de experiencias en Asturias: “De la huerta a la mesa”

Finca El Cabillón, EDES, D^a Graciela Méndez Rodríguez, Ingeniera Técnica Agrícola

IES de Luces, D. Luis Fernando Alonso Cardeñoso, Profesor

Presenta: D^a Susana Arévalo González, Ingeniera Técnica Agrícola, COPAE

Debate conjunto

14:00-15:30 h. Tiempo de comida; menú en la Escuela de Hostelería

Visita a la Exposición de Carteles

TARDE

15:30-16:30 h. “La importancia de una alimentación equilibrada: Cómo introducir exitosamente las verduras y hortalizas en los menús escolares”

Ponentes: D^a Sabrina Pato, Cocinera y Educadora Nutricional, EKOLAPIKO

D. Rubén Mosteiro Álvarez, Cocinero de la Escuela Hostelería Gijón

Presenta: D. Francisco José Montes Valdés, Escuela de Hostelería de Gijón

Debate

Sesión paralela: Encuentro y presentación de los centros escolares con los productores y productoras ECO

Presenta y coordina: D. Carlos Hernández Lorenzana, Ingeniero Técnico Agrícola, Consejería de Agroganadería y Recursos Autóctonos del Principado de Asturias

16:30-17:45 h. Mesa de experiencias en Asturias: “Los huertos escolares ecológicos: Una iniciativa educativa complementaria al aula”

IES Ramón Areces, D^a Raquel Menéndez Suárez, Profesora

CPEE San Cristóbal, D. Manuel Antonio Fernández Varela, Profesor

CP Príncipe de Asturias - Las Regueras, D. Eduardo Sánchez Suárez, Profesor

Huerto Urbano Municipal, D^a Ana Belén Díaz Fernández, Coordinadora del Proyecto

Presenta: D^a M^a Luisa Izquierdo Gutiérrez, Asesora del CPR de Oviedo

Debate conjunto

17:45-18:00 h. Cierre de la Jornada con teatrillo: “Reflexiones de la Sra. Eduarda Punset”



Jornada de Agroecología: la alimentación y la salud

Conferencia

¿Por qué la Agricultura Ecológica en la Escuela?

D. José Luis Porcuna

Ingeniero Agrónomo. Delegación del Ministerio de Agricultura en Tenerife. Sanidad Vegetal



Jornada de Agroecología: la alimentación y la salud

Introducción. Cuando el futuro es ya presente

La sociedad actual tiene al menos cuatro grandes problemas por resolver, que los avances tecnológicos no han sido capaces de solucionar, sino que en muchos casos, los han empeorado: El hambre, la escasez de los recursos naturales, la contaminación global y el cambio climático.

La sociedad empieza a percibir que efectivamente el modelo de desarrollo que hemos adoptado provoca unos efectos con los que no habíamos contado, y que en todo caso, los grandes problemas siguen sin resolverse para la mayoría de los habitantes del planeta.

Todos los datos indican que estamos en el pico de extracción del petróleo (el gas tardará aún unos años), quemamos mas carbón cada día y los stocks de especies comestibles de peces están en nítido descenso. La escasez del agua es cada vez más palpable en el planeta y las extracciones de fósforo también han llegado a su máximo posible. Sin embargo esta problemática ecológica no se manifiesta en los precios, puesto que estos no incorporan los costes ecológicos ni tampoco los trabajos necesarios para la reproducción social.

Cuando intentamos responder a estos desafíos actuales y futuros vemos que existe una confrontación entre dos modelos de desarrollo. Mientras que un modelo promueve ampliar más el actual modelo predominante de industrialización, urbanizar y consumir para mantener el crecimiento enmarcado dentro de un modelo de desarrollo económico neoliberal, en el que todo se supedita al enfoque económico; el otro, promueve retomar conciencia de las limitaciones del planeta y plantear la necesidad de un decrecimiento, de unos nuevos valores y de un enfoque global y holístico, para hablar de desarrollo en vez de crecimiento.

Este debate intenso, ya ha llegado y esta presente en toda la sociedad. Esta presente entre los diferentes grupos sociales, instituciones, partidos políticos e incluso empresas que difieren en la forma con la que hay que encarar los problemas del hambre y deterioro de los recursos naturales, en un mundo globalizado.

¿Cómo responder a estos desafíos actuales y futuros en el ámbito agroalimentario?

Desde la década de los 60, distintas organizaciones internacionales públicas y privadas, han promovido el modelo de la agricultura industrial en los países desarrollados y subdesarrollados a través de “paquetes tecnológicos” que incluían semillas híbridas, fertilizantes, plaguicidas, maquinaria agrícola y sistemas de riego. Es decir, dieron inicio a lo que posteriormente sería conocido como “revolución verde”. Esta revolución, se construyó con una fuerte crítica a las formas de producción “tradicionales” ampliamente extendidas en el ámbito rural, promocionando el monocultivo intensivo, con el objetivo de elevar los niveles de productividad y rentabilidad agrícola.

Efectivamente la “revolución verde” incrementó notablemente la cantidad de alimentos de los que disponía el mundo. En medio siglo, la producción agrícola y alimentaria mundial se duplicó. En 1950, la tierra contaba con alrededor de 2.500 millones de individuos, disponiendo de un promedio de 2.450 kilocalorías por día; para el año 2000, fueron 6.000 millones de habitantes que dispusieron, en promedio, de 2.700 kilocalorías. Estas cifras descolocaron a las corrientes de pen-



Jornada de Agroecología: la alimentación y la salud

samiento que afirmaban que la escasez de alimentos en el mundo se debía al aumento demográfico mundial.

Sin embargo, y sea por la causa que sea, lo cierto es que el hambre sigue avanzando en el mundo, paralelamente a una contaminación global de la cadena trófica, a un deterioro, ya imposible de ocultar, de los recursos naturales (agua, tierra, diversidad) y todo ello bajo la amenaza cada vez mas evidente de un cambio climático del que ya empezamos a sentir la cercanía de sus pasos.

Desde una posición crítica, se observa que los agricultores, no fueron los verdaderos beneficiarios de la “revolución verde”, sino las grandes empresas transnacionales que comerciaban las semillas mejoradas, los fertilizantes, los plaguicidas, la maquinaria agrícola o los propios productos vegetales. En la actualidad, diez compañías transnacionales controlan la mitad del mercado mundial de semillas comerciales; diez firmas concentraban el 84% del mercado global de plaguicidas, mientras que cinco empresas controlan la totalidad del comercio de granos en el ámbito mundial. Tres de estas grandes empresas (Monolitos, Cargill y Monsanto) participaron activamente en la configuración de acuerdos internacionales de comercio, en particular en la Ronda de Uruguay del Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio, que condujo a la formación de la Organización Mundial del Comercio (OMC).

Actualmente, los efectos negativos de la “revolución verde” se agravan con las nuevas tecnologías introducidas al agro a través de la ingeniería genética, cuyas consecuencias pudieran ser más complejas que las ya heredadas de la revolución verde. En la actualidad el 62% del área total destinada a cultivo de soja se produce con semillas transgénicas; al igual que en el 21% de la producción total de maíz; el 66% de granos producidos en EEUU, provienen de semillas transgénicas.

Además, este modelo, conlleva en numerosas ocasiones asociadas, directa o indirectamente, distintos tipos de incentivos para la exportación a través de subvenciones, con lo que se colocan productos en muchos mercados debajo de los costes de producción. Según la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE), para el año 2010, los apoyos directos e indirectos a la agricultura han sido equivalentes a una subvención de 20.000 dólares por agricultor a tiempo completo en los Estados Unidos, de

14.000 dólares en la Unión Europea, de 29.000 dólares sólo en Suiza y Noruega, de 28.000 dólares en Japón. Resulta evidente que esta situación produce el inexorable hundimiento de los mercados locales tradicionales y esta distorsión del mercado deja en clara desventaja a los productores de los países en desarrollo.

¿El modelo de agricultura familiar y campesina tiene bases científicas?

El modelo de desarrollo basado en la agricultura familiar y campesina se apoya en la economía familiar y encuentra sus fundamentos técnicos en el enfoque científico que le aporta: la Agroecología, la Ecología Económica y la Ecología Política; además los modelos de agricultura familiar se enmarcan bajo el paraguas de propuestas políticas y económicas que proponen los movimientos por la Soberanía Alimentaria. De esta forma, podemos enmarcar los siguientes conceptos:



Jornada de Agroecología: la alimentación y la salud

- **La Agroecología** como enfoque científico proporciona las herramientas técnicas necesarias para diseñar, manejar y evaluar sistemas productivos de modo que sean:
 - económicamente viables
 - socialmente justos
 - culturalmente adoptables
 - agronómicamente sostenibles.
- **La Ecología Política** estudia y esclarece los conflictos ecológicos distributivos y el uso del poder político para acceder a los recursos naturales y servicios ambientales y para traspasar las cargas de la contaminación a quienes son más débiles en términos de origen étnico, clase social o género.
- **La Ecología Económica** entiende el sistema económico como un sistema más de la realidad, inserto en la Biosfera y, como tal, es considerado un sistema abierto afectado por las Leyes de la Termodinámica y todas las implicaciones que esto conlleva. Analiza la dimensión física de la realidad, no únicamente la monetaria, utilizando tanto variables cuantitativas como cualitativas. Fomenta la formación de grupos transdisciplinarios para poder comprender el funcionamiento de la realidad y analiza los conflictos que se derivan de la distribución desigual de los recursos y de los residuos y de las reglas del juego que lo permiten.
- **La Soberanía Alimentaria** como propuesta política plantea el derecho de cada pueblo a alimentarse por sí mismos y a definir sus propias políticas agroalimentarias, a proteger sus culturas, sus modelos de producción y sus mercados a fin de alcanzar un desarrollo más sostenible, con menos dependencia de insumos externos, y así poner freno a la inundación de los mercados con productos excedentarios de otros países que se venden en los mercados internacionales debajo de los costos de producción. Los valores sobre los que se sustentan estos planteamientos son:
 - Frente a la propiedad privada de la tierra y el acaparamiento de las mismas plantea una reforma agraria que retome el **valor colectivo de la tierra**.
 - Frente a las semillas vistas como un recurso patentable argumenta la necesidad de considerar **las semillas como una herencia común**.
 - Frente a la concepción del alimento como una mercancía retoma la definición de **alimento como un derecho**.
 - Frente a la libertad de precios que impone los mercados (en muchos casos manipulados) solicita hablar de **precios justos**.
 - Frente al monopolio del conocimiento por las instituciones académicas reclama **el valor de la etno-ciencia** para decir que el conocimiento no solo está en la Academia.
 - Frente a un libre comercio para todo, plantea que los alimentos y la agricultura necesita de **una regulación de mercados**.
 - Frente a los análisis que plantean más producción para frenar el hambre señala que el hambre requiere una **mejor distribución**.
 - Frente a los agricultores como un anacronismo subraya el papel de estos como **garantes de la biodiversidad y de la conservación de los recursos naturales**.
 - Además considera que la protección del medio ambiente no debe considerarse un lujo de los ricos sino **un derecho de los pobres**.



Jornada de Agroecología: la alimentación y la salud

En resumen, que la seguridad alimentaria nos se logra importando alimentos sino apostando por crear un marco en que la soberanía alimentaria sea posible.

Aunque parezca mentira, no todos los países reconocen estos derechos, planteados bajo el paraguas de la Soberanía Alimentaria, a pesar de que el “Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales” (PIDESC) de Naciones Unidas entró en vigor el día 3 de enero de 1976 y en él que se recogen:

Art. 2. Los Estados partes en el presenta Pacto, reconocen el derecho fundamental de toda persona a estar protegida contra el hambre, y adoptaran individualmente y mediante la cooperación internacional las medidas para:

Mejorar los métodos de producción, conservación y distribución de alimentos mediante la plena utilización de los conocimientos técnicos y científicos, la divulgación de los principios de la nutrición y el perfeccionamiento de los regímenes agrarios de modo que se logren la explotación y la utilización más eficaces de la riquezas naturales. Asegurar una distribución equitativa de los alimentos mundiales en relación a las necesidades teniendo en cuentas los problemas que se plantean tanto a los países que importan productos alimenticios como a los que exportan.

Art.25- “...ninguna disposición del presente Pacto deberá interpretarse en menos-cabo del derecho inherente de todos los pueblos a disfrutar y utilizar plena y libremente sus riquezas y recursos naturales.”

Los intentos en el seno de Naciones Unidas, para desarrollar estos Derechos mediante un Protocolo normativo y vinculante, que marque los mecanismos para velar por su aplicación y desarrollo, equivalente a los protocolos ya existente para garantizar los derechos civiles y políticos, ha sido bloqueado reiteradamente por países como EEUU o Arabia Saudita, entre otros. El enfrentamiento esta servido y como vemos cuando estamos hablando de modelos agrícolas estamos también hablando de dos modelos y de estrategias geopolíticas.

El problema que supone para la educación basada en un conocimiento fragmentado encarar con enfoques globales los aspectos agroecológicos

Hoy en días se suman las denuncias sobre la fragmentación de las ciencias, y de la desvinculación de estas de los dramas de las mayoría, de la pobreza y de la destrucción del ambiente. Muchos sienten que el saber hoy sirve más al dominio que a la liberación, que la educación actual, reproduce esta situación al estar ella misma fracturada: se separan la práctica, la investigación y la divulgación

La ética cada vez esta mas separada de la práctica y el trabajo intelectual se considera por encima del trabajo artesanal o manual de un obrero o un campesino. Más aún, la actual ciencia y técnica que se hace llegar a nuestro continente, no ha logrado resolver los problemas generalizados de la pobreza, y paradójicamente sí que ha servido para una aguda y extendida destrucción ambiental. Hemos recibido tecnologías contaminantes que han suplantado al conocimiento tradicional. La ciencia se escuda tras un neutralismo que en la práctica legitima las actuales



Jornada de Agroecología: la alimentación y la salud

situaciones de injusticia. La necesidad de encarar la educación y la enseñanza como un proyecto ecuménico, desde un compromiso ético de respeto a la diversidad de los hombres y de toda la vida, se hace cada vez más necesario.

La reflexión ética y moral es imprescindible para encarar la investigación, la ética de la vida no-humana, el reto que significa la pobreza... El espacio educativo que se propone requiere un espacio de compromiso ético con la vida y la justicia, desde un pensamiento crítico, integral, tolerante y no-violento.

Valores pedagógicos y culturales de los análisis globales y agroecológicos

El enfoque agroecológico plantea poner énfasis en saber escuchar, saber aprender, saber hacer, saber pensar, formando desde una visión integral, y coherente, buscando siempre, la unidad entre el saber científico y los saberes espirituales, entre lo intelectual y lo emocional, entre lo racional y lo intuitivo. Fortaleciendo la búsqueda de una nueva civilización, multicultural y basada en un desarrollo armónico entre los seres humanos y la naturaleza, y de los seres humanos entre sí.

Una comunidad de saberes en diálogo permanente que persiga:

- Crear una conciencia ecológica que facilite un cambio social y cultural que evite el camino uniformizador impuesto por la economía de mercado y la ciencia.
- Apoyar el desarrollo en los pueblos y naciones de una Justicia Ambiental. Consideramos que la protección ambiental es una necesidad de los pobres y no un lujo de los ricos.
- Apostar por el espacio de conocimiento que abre **la Ecología política y la Ecología económica** como "cuerpo de doctrina" y como instrumentos para la construcción de argumentos para desarrollar propuestas geopolíticas que planteen el reconocimiento de los valores de la Soberanía Alimentaria.
- Contribuir a la construcción de Nuevos Paradigmas de Pensamiento que contemplen que es posible **prosperidad sin crecimiento**. La opulencia material y el aumento constante de nuestras rentas no nos hacen más felices.
- Denunciar la emergencia de nuevas formas de racismo como el "**racismo ambiental**" que constituye el envío de todo tipo de desechos de los países ricos a los pobres.
- Defender una Legislación internacional que reconozca los **derechos** adquiridos sobre sus territorios, sus saberes y sus semillas, por **las comunidades indígenas** de todo el mundo.
- Que el capitalismo global basado en el crecimiento económico choca con los límites de la biosfera (el planeta se ha convertido en una gran mina y en un gran vertedero), y es necesario construir nuevos modelos que contemplen el **decrecimiento como modelo para la paz y de solidaridad entre los pueblos**.
- Que **la ética y los valores morales no puede estar separa de las actividades científicas y tecnológicas** en la construcción de este nuevo horizonte utópico.

Primeros enfoques globales. Nacimiento de las Multiversidades

El concepto de Multiversidad tiene su primera manifestación en la década de los sesentas del siglo XX cuando el presidente de la Universidad de California, Clark Kerr, intentó definir la universidad focalizada en la investigación como una "multiversity". "La multiversidad", dijo, "*es una*



Jornada de Agroecología: la alimentación y la salud

institución inconsistente. No es una comunidad, sino varias... sus fronteras son difusas...". No prosperó, pero el término quedó acuñado.

La Multiversidad de Buenos Aires fundada en abril de 1982 en la capital de Argentina con la orientación de Miguel Grinberg, Leonardo Sacco y Fabricio Simonelli fue pionera en América Latina.

Posteriormente en América del Sur nace la Multiversidad Franciscana de América Latina (MFAL) en Abril de 1989, como una institución de formación alternativa, a nivel superior, que combina la enseñanza con la práctica, la investigación con la promoción y la reflexión con la afectividad. Todo ello desde un profundo compromiso ético de reencuentro con toda la vida.

En 1994, se plantea el término por tercera ocasión de manera formal en Penang, Malasia, sin llegar todavía a una concreción. Su fundamento descansaba en la intención de cuestionar la dependencia académica de occidente y su influencia en las formas de pensamiento. El desenlace es una Multiversity en 2002, y el espíritu que la alienta es la convicción de que cualquier persona puede adoptar una actitud de aprendizaje autodidacta y que no necesariamente corresponde a los modelos de educación practicados en las universidades.

Algo más tarde, en 1998 el Dr. Morin se muestra como quien depura el concepto y establece los cimientos para fundar, en 1999 Hermosillo, Sonora, México, la "Multiversidad Mundo Real Edgar Morin". Posteriormente surgen en otros continentes la "India International Multiversity (IIMv)" y en África la "Mpambo Afrikan Multiversity".

En Europa surge la "Multiversidad de Agroecología, Biodiversidad y Culturas" en 2010, en Valencia abriendo un nuevo camino para la esperanza.

Todas ellas tienen un origen y unos fundamentos comunes basados en la idea de comunidad educativa libre y abierta, basada en los principios de: "libertad", "diferencia", "mestizaje" e "interculturalidad".

Agroecología, Agricultura Ecológica y Sostenibilidad.

Un trío de moda cargado de argumentos

El déficit de formación e información en la sociedad en general y en el ámbito educativo en particular, lleva en muchas ocasiones a confundir "Agroecología" con "Agricultura Ecológica" y con "Sostenibilidad". En otros casos, se mezcla el término sostenibilidad con ecológico, con lo que el cóctel de confusión está servido. Hagamos unas breves reflexiones aclaratorias sobre estos términos:

AGROECOLOGÍA

La Agroecología como enfoque científico, surge para dar respuesta a la crisis ecológica y frente a los graves problemas medioambientales y sociales generados por los modelos de producción intensiva. Así la Agroecología aparece como una ciencia necesaria para inter-



Jornada de Agroecología: la alimentación y la salud

pretar el grave deterioro de aquellos agrosistemas que requerían cada vez más la utilización de grandes cantidades de insumos y energía para mantener sus capacidades productivas.

Las actuales formas de producción se caracterizan sobre todo porque requieren una extracción continua de energía proveniente de la naturaleza. Esta gran cantidad de energía que hay que aportar para el funcionamiento de los sistemas agrarios provoca por una parte, una simplificación de los elementos del mismo (entomofauna, microfauna, variabilidad genética...) y por otra, a su vez, una descarga residual al aire, al agua y a la tierra... que genera grandes cambios y problemas tal vez mayores que los que se pretendía solventar. (Fig. 1)

Para muchos científicos, la velocidad de estos cambios ya ha superado la capacidad de adaptación de la propia naturaleza. El efecto invernadero, la lluvia y deposiciones secas ácidas, la disminución de la capa de ozono estratosférica, el incremento de las concentraciones de ozono troposféricas, la deforestación, la desertización, la contaminación del agua, la erosión genética en especies de animales y vegetales, el incremento de plagas y enfermedades en las plantas cultivadas..., son las señales palpables de la situación de crisis ambiental profunda a la que nos enfrentamos.

En este marco, la Agroecología puede ser definida como *“la disciplina científica que enfoca el estudio de la agricultura desde una perspectiva ecológica y global, pretendiendo construir un espacio teórico cuyo fin es analizar los procesos agrícolas con un amplio enfoque”*. Es decir, incluyendo las relaciones de todos los elementos que participan en la configuración de un agrosistema, desde el punto de vista del espacio y del tiempo, junto con la perspectiva que incluye los problemas sociales, económicos y políticos, como participes activos y pasivos en la configuración y desarrollo de los sistemas agrarios.

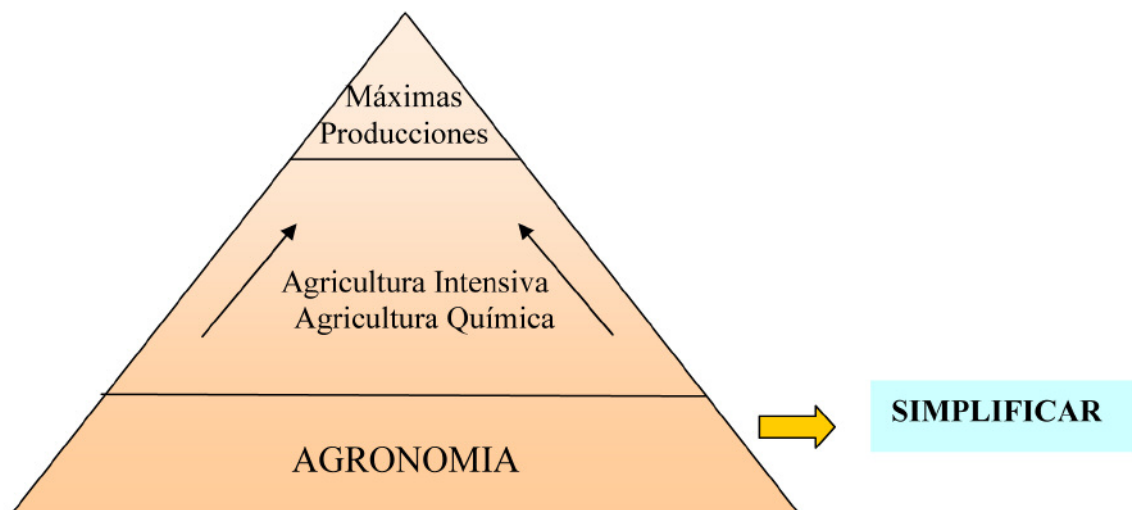


Figura 1. Esquema de los planteamientos de la agronomía convencional

La dificultad de la Agroecología estriba, al menos respecto a otras ciencias, en que mientras en las demás la suma de conocimientos sirven para caminar de lo desconocido a lo conocido, en esta, la globalización o la síntesis desde distintos espacios del conocimiento hacen avanzar desde lo conocido en dirección a lo desconocido. Mientras que en las otras ciencias, el análisis y la reducción sirven para aclarar y separar los elementos de definen un determinado comportamiento (Figura 1), en esta, la globalización de cada una de las parce-



Jornada de Agroecología: la alimentación y la salud

las en que se divide y subdivide la ciencia ortodoxa anula los propios presupuestos de partida creándose un espacio para la reflexión en vez de un espacio para la conclusión. (Fig.2)

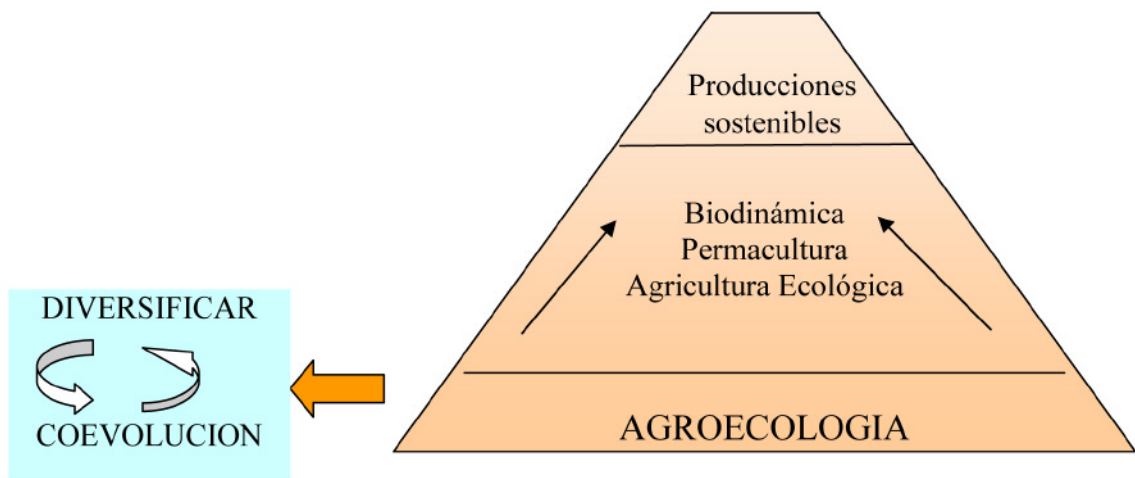


Figura 2. Esquema de los planteamientos de la Agroecología

AGRICULTURA ECOLÓGICA

La Agricultura Ecológica, es una Reglamentación de producción y manipulación de productos alimentarios, basado en el cumplimiento de un conjunto de normas estandarizadas a nivel mundial.

En Estados Unidos el Reglamento para los sistemas de producción orgánica quedó establecido en el Programa Nacional de Orgánicos (NOP) (National Organic Program) del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA) (United States Department of Agriculture).

En Japón quedó establecido el reglamento a través de los Estándares Agrícolas Japoneses (JAS) (Japan Agriculture Standards) del Ministerio de Agricultura Bosques y Pesca (MAFF) (Ministry of Agriculture Forests and Fisheries).

En la Unión Europea mediante los estándares de la Comunidad Económica Europea (EEC) (European Economic Community) la Agricultura Ecológica se rige por el Reglamento Europeo (CE) N°834/2007 y sus reglamentos de aplicación (CE) N°889/2008 y (CE) N°1235/2008.

SOSTENIBILIDAD

Es necesario reflexionar un poco sobre el origen de este término para poder entender mejor su contenido. Fue Ignacy Sachs (consultor de Naciones Unidas para temas de medioambiente y desarrollo) quien propuso la palabra "ecodesarrollo" como término de compromiso que buscaba conciliar el aumento de la producción con el respeto a los ecosistemas, necesario para mantener las condiciones de habitabilidad de la tierra.

En 1974, Naciones Unidas auspicio un Seminario Internacional en Cuernavaca (México), cuyas conclusiones fueron presentadas a la prensa por el propio presidente de México, Luís



Jornada de Agroecología: la alimentación y la salud

Echeverría, en el que se hablaba de la necesidad de plantear el "ecodesarrollo" como estrategia mundial. Unos días más tarde, Henry Kissinger manifestó, como jefe de la diplomacia norteamericana, su desaprobación del texto. El término "ecodesarrollo" quedó vetado y fue sustituido más tarde por el de "desarrollo sostenible", que los economistas más convencionales podían aceptar sin recelo. Poco importó que algunos autores matizaran que el "desarrollo sostenible" es "desarrollo sin crecimiento", contradiciendo la acepción común de desarrollo que figura en los diccionarios estrechamente vinculada al crecimiento. La sostenibilidad quedó así aceptada como un término mediador diseñado para tender un puente entre las diferencias que separan a los "desarrollistas" de los "ambientalistas".

Cabe señalar que, a pesar de la precisión y riqueza de la lengua castellana el término "sostenibilidad" no existía aún en la 22ª Edición del Diccionario de la Real Academia Española y se ha propuesto su inclusión para la próxima edición.



Jornada de Agroecología: la alimentación y la salud

BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA

AGROECOLOGÍA. Teoría y práctica para una agricultura sustentable
Miguel Altieri y Clara I. Nicholls. 1ª edición
Serie Textos Básicos para la Formación Ambiental
1ª edición 2000. Mexico. 250 pp.
© Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente
Red de Formación Ambiental para América Latina y el Caribe
ISBN 968-7913-04-X

AGROECOLOGÍA Y DESARROLLO. Aproximación a los fundamentos agroecológicos para la
gestión sustentable de agrosistemas mediterráneos
Juana Labrador y Miguel Altieri (Coordinadores)
1ª edición 2001. Madrid. 566 pp.
Grupo Mundi Prensa. ISBN 84-7723-449-3
Servicio de publicaciones Universidad de Extremadura. ISBN 84-7114-993-1

AGROECOLOGÍA. Procesos Ecológicos en Agricultura Sostenible
Stephen R. Gliessman
1ª edición 2002. Turrialba, Costa Rica – CATIE. 359 pp.
ISBN 9977-57-385-9

AGROECOLOGÍA. Bases científicas para una agricultura sustentable
Miguel A. Altieri
1ª edición 1997. La Habana. Cuba. 250 pp.
CLADES (Consortio Latinoamericano de Agroecología
ACAO (Asociación Cubana de Agricultura Orgánica)

AGROECOLOGÍA. El camino hacia una agricultura sustentable
Santiago Sarandon (editor)
1ª edición. Buenos Aires. Argentina. 2002
ECA. Ediciones Científicas Americanas
ISBN 987-9486-03-X



Jornada de Agroecología: la alimentación y la salud

Conferencia

**Comedores escolares ecológicos:
trabajando en red entre quienes producen y
quienes consumen los alimentos.
El proyecto Ekolapiko de Euskadi**

D^a Sabrina Pato Quintana

Cocinera y Educadora Nutricional, Coordinadora de EKOLAPIKO





Jornada de Agroecología: la alimentación y la salud

Denominación del proyecto

El nombre del proyecto es la unión de los términos “*eko*” en referencia a la forma de producción ecológica de la alimentación que promueve, y “*lapiko*” que en vascuence significa olla o cazuela, ya que todo el proyecto se sustenta en un nuevo modelo de alimentación ecológica en guarderías y centros escolares.

Impulsores del proyecto

El proyecto está impulsado por un consorcio interinstitucional formado por entidades públicas y privadas: Fundación Cristina Enea, Ayuntamiento de San Sebastián, Fundación Kutxa, Asociación de productores ecológicos Biolur-Gipuzkoa, Asociación de desarrollo rural Behemendi y el Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi.

El diseño y puesta en marcha del proyecto, así como los recursos del proyecto han sido aportados por la propia red colaborativa. Las labores de creación, ampliación y coordinación de la red de productores ecológicos locales son llevadas a cabo por la asociación Biolur-Gipuzkoa, destinando para ello personal propio y medios técnicos. La agencia de desarrollo rural Behemendi y el Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi participan aportando medios técnicos y cofinanciación para esta primera fase. Las labores de secretaría técnica son asumidas por personal propio de Kutxa Ekogunea, y Fundación Cristina Enea realiza el diseño del programa de acciones de sensibilización y concienciación para alumnos y familias. Todos los integrantes de la red participan financieramente en el proyecto, aunque en diferente proporción, utilizándose los fondos para contratar a la nutricionista que asesora al personal de cocina, para asumir durante la fase piloto el sobrecoste que supone la introducción de los alimentos ecológicos, y para la creación de material didáctico y la comunicación. Cuando Ekolapiko se instaura en un nuevo centro educativo, tras el diagnóstico y la fase piloto, es el centro el que debe asumir el sobrecoste de la alimentación, mientras que el asesoramiento nutricional y la sensibilización siguen siendo la aportación de la red.

Objetivos, material y métodos utilizados para su desarrollo.

Resumen del proyecto: El proyecto Ekolapiko persigue introducir la alimentación ecológica, sana y equilibrada en los comedores de guarderías y centros escolares de San Sebastián y Gipuzkoa. Es un proyecto integral y este objetivo se afronta mediante la educación para un cambio cultural del consumo, la ordenación territorial y el desarrollo rural de la agricultura y ganadería, la mejora de la salud alimentaria del alumnado, y la defensa del medio ambiente, logrando así la sostenibilidad en todos sus ámbitos.

Cada uno de los centros educativos participantes en Ekolapiko dispone de asesoramiento nutricional permanente para el personal de cocina, diseñándose menús equilibrados, basados en productos de temporada y de cercanía. Complementariamente, los padres y madres del alumnado disponen de actividades de sensibilización sobre la nueva alimentación y cómo repercute en la salud y el medio ambiente. También participan en talleres prácticos de cocina para saber cómo



Jornada de Agroecología: la alimentación y la salud

extender la alimentación Ekolapiko al ámbito familiar, y en visitas familiares a las explotaciones, lo que permiten observar el origen de los alimentos y cómo se elaboran.

Finalmente, una red de productores ecológicos locales surte los comedores de los centros escolares a través de una empresa creada por la asociación. Esta red, cada vez más extensa, va incorporando nuevos caseríos, explotaciones agrícolas y ganaderas, en paralelo a la entrada en el proyecto de centros escolares, manteniendo el equilibrio entre producción y consumo. Así, a las frutas, verduras y legumbres que inicialmente se producían, han ido incorporándose leche, derivados lácteos y pan. El criterio de producción es ecológico y de temporada, adecuando los menús para que la calidad sea máxima. También se acortan distancias, logrando un bajo impacto ambiental en la distribución. No hay sobre-empaquetamiento ni refrigeración prolongada ya que se recogen y transportan los alimentos cada dos días, utilizando recipientes reutilizables de gran capacidad, evitando la generación de envases.

Situación previa: La gestión de comedores escolares guipuzcoanos era variada: catering centralizado del Gobierno Vasco, gestión propia con personal de cocina o catering externo. La elaboración de menús, en algunos casos, respondía a criterios económicos, olvidando la frescura y calidad del producto, la salud de los alumnos, el desarrollo rural, el impacto ambiental.

Objetivos y prioridades: El objetivo es introducir la alimentación ecológica y equilibrada en los comedores de centros educativos, como elemento transformador hacia un modelo cultural de consumo más racional y sostenible. El objetivo incluía una mejora de la salud de los consumidores junto con el impulso del desarrollo rural, favoreciendo el tránsito hacia explotaciones gestionadas sosteniblemente, reduciendo el impacto ambiental y revalorizando el suelo agrícola y los ecosistemas de borde de ciudad. La estrategia pasaba por un enfoque integral del ciclo productor-consumidor, y una participación inclusiva y coordinada de todos los agentes del proyecto, siendo clave el contacto personal y el asesoramiento personalizado.

La prioridad del proyecto es proporcionar un suministro alimentario de calidad a comedores escolares. Para ello, fue prioritario conformar una red local de productores ecológicos y coordinar su producción y la demanda de los centros escolares. Esta fase fue liderada por Biolur-Gipuzkoa, Behemendi y ENEEK. Para que el proyecto tuviera éxito era fundamental concienciar y formar al personal de cocina para que se involucraran en la nueva alimentación, proporcionándole asesoramiento nutricional personalizado, y a los padres y madres del alumnado, a través de acciones de sensibilización. De estas tareas se ocupó Fundación Cristina Enea y Kutxa Ekogunea.

Identificación de las actuaciones realizadas

El proceso de instauración del proyecto Ekolapiko en un centro de educación comienza ofreciendo información a sus representantes sobre qué es Ekolapiko y cuáles son las fases previas a su puesta en marcha. Por lo general, a estas reuniones acuden el equipo directivo, el personal de cocina y/o los representantes de las familias del alumnado. Una vez aceptado el inicio del proceso, para lo cual únicamente es necesario que el centro cuente con cocina autogestionada, hay tres fases a seguir hasta su total integración. La primera es la realización de un diagnóstico, mediante sucesivas reuniones con el personal de cocina, para conocer cómo se diseñan los menús, cuáles son los proveedores de productos, y cuál es su origen y precio. En base a ello, se elabora una pro-



Jornada de Agroecología: la alimentación y la salud

puesta de qué supondría adaptar los menús a la filosofía del proyecto Ekolapiko, y si existiese sobrecoste por el cambio de alimentación. Paralelamente se empieza a conformar la red de productores locales que abastecerán al centro y la estrategia de distribución de los productos.

El siguiente paso es la fase piloto durante dos o tres meses, donde la nutricionista trabaja semanalmente con el personal de cocina para realizar la transición hacia menús más equilibrados, ecológicos y de temporada. A partir de este momento, el profesorado, y los padres y madres tienen acceso al boletín de Infoekolapiko, que les aporta información, con entrevistas, recetas y noticias relacionadas sobre el proyecto.

A la última fase se accede tras una reunión de evaluación con el personal de cocina y la dirección del centro, y si así lo decide, éste se integra oficialmente en el proyecto. De esta manera se le asigna la red definitiva de productores encargada de surtir alimentos, se continúa con el asesoramiento nutricional para la elaboración de menús, y se diseña un plan personalizado de formación y sensibilización, con conferencias, talleres, visitas en familia a las explotaciones y cursos prácticos de cocina. A partir de este momento, el posible sobrecoste por el cambio hacia productos ecológicos debe ser asumido por el propio centro. No obstante, el proyecto Ekolapiko corre con todos los gastos de asesoramiento y sensibilización didáctica. Una vez incorporado al proyecto, el centro podrá ir incrementando el porcentaje de producción ecológica local, de forma personalizada y tras procesos de evaluación trimestrales, accediendo a una mayor variedad de productos, además de verdura y fruta, lácteos, pan, huevos, etc.

Localidad	Centro escolar	Nº de menús
San Sebastián	Escuela Infantil Municipal Zuloaga	65
San Sebastián	Escuela Infantil Juana de Arco	100
Oiartzun	Escuela Infantil Municipal	175
Hernani	Escuela Infantil Municipal	125
Beasain	Ikastola Andra Mari	130
Usurbil	Escuela Infantil Municipal	90
Errenteria	Escuela Infantil Municipal	50
Segura	Albergue Municipal	25
Ibarra	Ikastola Uzturpe (fase piloto)	60
Usurbil	Ikastola Udarregi (diagnóstico)	–
Oñati	Ikastola Txantxiku (diagnóstico)	–

Tabla: Centros en los que se inserta el proyecto Ekolapiko

Resultados del proyecto y autoevaluación

Desde la perspectiva en la alimentación escolar guipuzcoana, se ha creado un nuevo tejido asociativo de productores del Sector Primario que permite la regeneración y desarrollo rural, con la creación de nuevos nichos de empleo verde. Así el suelo peri-urbano de los municipios implicados cobra valor en su función agro-ganadera, reforzando este papel en las agendas de las Administraciones Locales.



Jornada de Agroecología: la alimentación y la salud

Un número creciente de escolares disfrutan diariamente de menús ecológicos, sabrosos, sanos, equilibrados y de calidad. Los profesionales que elaboran estos menús disponen de asesoramiento nutricional adaptado. Aproximadamente un millar y medio de personas, de cinco municipios diferentes, están participando en los programas de sensibilización del proyecto Ekolapiko, creándose una red de nodos resonantes, extendiendo la práctica del proyecto al conjunto de la comunidad y a nuevos centros.

Se ha constatado una reducción de los impactos ambientales derivados de la alimentación escolar, debido sobre todo a la transición desde la agricultura y ganadería convencional hacia la ecológica, a la disminución de las emisiones derivadas del transporte y a la no necesidad de envases y envoltorios. Además, la sostenibilidad se extiende también a los ámbitos sociales y económicos, ya que permite crear nuevas economías de escala que favorecen la inserción socio-laboral.

Productor	Localidad	Alimentos
Asociación Aldaba Zahar	Tolosa	Lácteos, pan, hortalizas
Asociación Behieko	Altzo	Leche y lácteos
Luis Maria Amiama (Caserío Goiti)	Ezkio-Itsaso	Pan
Xabier Akizu (Caserío Haristizabal)	Ezkio-Itsaso	Pan y fruta
Mikel López (Caserío Urkieran)	Legorreta	Hortalizas
Imanol Arana (Caserío Altuna)	Hernani	Hortalizas
Amaia y Nerea Arzuaga (Caserío Azpillaga)	Andoain	Hortalizas
Patxi Navas (Caserío Etxeberri)	Gaztelu	Hortalizas

Tabla: Centros de producción que suministran al proyecto Ekolapiko

Por último, el proyecto ha logrado una mejora de la convivencia y civismo, y un mayor respeto al medio natural y rural, al mostrar tanto a los responsables de las cocinas como el alumnado el lugar de procedencia, el tratamiento y calidad de las materias primas que se elaboran.

En lo que respecta a la evaluación, es importante destacar en primer lugar que el carácter del proyecto debía ser integral, abordándolo desde una visión de ciclo completo, desde el productor hasta el consumidor, siendo necesarias todas las aportaciones. Desde el primer momento se comprobó la ineficacia de abordar el proyecto de forma sectorial, y que las perspectivas parciales no funcionaban. La introducción de la alimentación ecológica sin contar con los productores carecía de sentido, o el suministro sin atender a las necesidades del personal de cocina, o el cambio de alimentación sin la aceptación activa de los padres y madres. Sin una visión integral del proyecto hubiera sido inviable su ejecución.

En general, se ha comprobado la importancia de mantener una constante actitud observadora y crítica, que ha permitido la mejora continua gracias al sistema de prueba y error. El proyecto se ha tenido que ir implantando de forma paulatina y consensuada con todos los agentes involucrados, informándoles de cada nuevo paso, y con un asesoramiento permanente y adaptando a las necesidades propias de cada centro: conocimientos nutricionales previos del personal, edad y tipología del alumnado, recursos de la cocina, sensibilización de las personas, etc. Además, a medida que el programa ha ido creciendo, ha sido necesario ir adaptando los instrumentos y redi-



Jornada de Agroecología: la alimentación y la salud

mencionar los recursos. También ha sido útil dotarse de una organización muy flexible, capaz de aprender y transformarse constantemente.

Desde el punto de vista de la extensión del proyecto a nuevos espacios y su transferibilidad, ha quedado patente que la sensibilización y concienciación de los padres y madres del alumnado debía ser una prioridad. Su participación en los programas didácticos complementarios ha permitido no solo la aceptación exitosa del proyecto, sino que ha contribuido muy eficazmente a comunicar socialmente sus objetivos y beneficios, funcionando como nodos de resonancia que han facilitado el conocimiento del proyecto entre la comunidad.

Continuidad y sostenibilidad del proyecto prevista en los próximos años, y la financiación económica con la que se cuenta para desarrollarlos

Ekolapiko nace de la voluntad de extender la idea de la sostenibilidad y de las buenas prácticas ambientales a través de la participación activa en el proyecto de los productores de alimentos ecológicos y los receptores de menús escolares. La durabilidad del proyecto aparece garantizado debido a que todas las acciones van encaminadas a su sostenibilidad, tanto en el ámbito ambiental, como en el económico, o el social. Las ventajas de incidir sobre el espacio peri-urbano de los municipios, logrando una revitalización agraria y un nuevo paisaje cultural, permite la creación de unas economías de escala que propician el desarrollo de nuevos empleos. Permite la irrupción en este escenario de nuevos agricultores ecológicos, que pueden proceder bien de la agricultura tradicional, bien de otros sectores laborales amenazados y/o sin perspectivas de mejora.

La agricultura ecológica no utiliza aditivos sintéticos, ni pesticidas, ni antibióticos, de forma que se consiguen productos de gran calidad y respetuosos con el medio ambiente y con el bienestar animal. Además, al tratarse de explotaciones de cercanía cuyo objetivo son los comedores escolares cercanos, los gastos energéticos y la contaminación derivados de su transporte se minimizan notablemente al ser de ciclo corto. También, por esta misma razón, la distribución se realiza en contenedores de gran capacidad, evitando así la generación de envases y envoltorios.

Sin lugar a dudas, la educación es la vía para crear una transformación cultural hacia la sostenibilidad y generar cambios positivos en las personas e instituciones, si bien hay que tener en cuenta que los procesos de cambio en las maneras de pensar, sentir y hacer son necesariamente pausados, por lo que el proyecto Ekolapiko basa su capacidad de perdurabilidad en realizar avances lentos aunque equilibrados, afianzando los pasos dados y adaptándose a todos los colectivos que toman parte.

El planteamiento innovador y original

El proyecto Ekolapiko se desarrolla en un espacio conceptual situado en la intersección de tres grandes ejes: la conexión entre producción y consumo, la utilización de la educación y la sensibilización en todas las fases del proyecto, y el liderazgo compartido. Todo ello hace de éste un proyecto innovador en la implantación de menús ecológicos en guarderías y centros escolares, y por tanto le otorgan un alto grado de transferibilidad a otros lugares. De hecho, el proyecto, que surgió inicialmente en el ámbito de las guarderías públicas de San Sebastián, ha sido ya transferido



Jornada de Agroecología: la alimentación y la salud

a guarderías y centros escolares de otros municipios guipuzcoanos como Oiartzun, Erreterria, Beasain y Hernani, y en estos momentos se está realizando el diagnóstico en otros dos centros de dos nuevas localidades. Esta transferencia ha sido facilitada porque las redes de producción, distribución e información que le dan soporte ya estaban previamente establecidas y consolidadas.

Además, la experiencia puede ser fácilmente transferible a nuevos territorios, en los que no se haya dado este tipo de prácticas, o se hayan experimentado parcialmente. Existen casos en los que los comedores escolares se abastecen de productos ecológicos, pero no lo hacen desde una perspectiva integral que potencie el asociacionismo y el desarrollo rural a través de la educación. Este enfoque da solución a los problemas de manera coherente. La creación de un organismo consorciado entre asociaciones y entidades permite abordar de una manera multidisciplinar el proyecto, solventando de forma ágil problemas. La participación de las familias del alumnado en el propio proyecto, organizada a través de reuniones periódicas, grupos de trabajo, sesiones informativas, cursos de cocina, visitas a productores, etc., proporciona un continuo *feedback* al proyecto dotándolo de una renovada vitalidad.

El desarrollo del proyecto supone una redinamización agrícola, por lo que la experiencia es transferible a aquellas administraciones con competencias en planificación urbana y ordenación territorial.

En conclusión, el valor añadido que supone el carácter integral del proyecto, junto a la existencia de una red de coordinación y encaje entre todos los elementos que impiden una deriva no deseada del proyecto, y junto a la experiencia acumulada de casi cinco años, hacen que el proyecto pueda ser transferible a cualquier municipio, mancomunidad de municipios o provincia que quiera apostar por la alimentación ecológica en el ámbito escolar y el desarrollo rural.

Finalmente, cabe destacar que el proyecto Ekolapiko ha obtenido la calificación 'Best Practice' en el IX Concurso Internacional de Buenas Prácticas de Naciones Unidas de Dubai 2012, y fue incluido en el IX Catálogo Español de Buenas Prácticas editado por el Ministerio de Fomento.



Jornada de Agroecología: la alimentación y la salud

Exposición
de Carteles



Jornada de Agroecología: la alimentación y la salud

TEJIENDO REDES SALUDABLES

Talleres de sensibilización medioambiental y agroecología

FINCA EL CABILLÓN - FUNDACIÓN EDES

EL PROYECTO

El Centro Especial de Empleo de Producción Agroecológica El Cabillón nace como propuesta de la Fundación Edes para generar oportunidades de trabajo en el territorio, desde una concepción ambiental y socialmente sostenible.

Para la venta de nuestro producto, y desde la profunda creencia de la importancia que tiene una alimentación saludable en nuestras vidas, ha sido importante el trabajo en general en la comunidad y en particular con los comedores escolares de la zona, este último es además una gran oportunidad para el fomento de la alimentación saludable desde pequeños.

A TRABAJAR

Lo primero fue visitar los centros educativos de la comarca explicando nuestro proyecto y presentando una propuesta de colaboración para el **abastecimiento de verduras de temporada**, que se complementaba con la posibilidad de **visitar la huerta** con el alumnado desde una **metodología interactiva y participativa**.

Abastecemos de gran variedad de verduras de temporada como: **coles, rabiza, berza, calabaza, puerro, patata, cebolla y faba** que es la propia de octubre a junio.

Consumen nuestros productos ecológicos los siguientes centros:

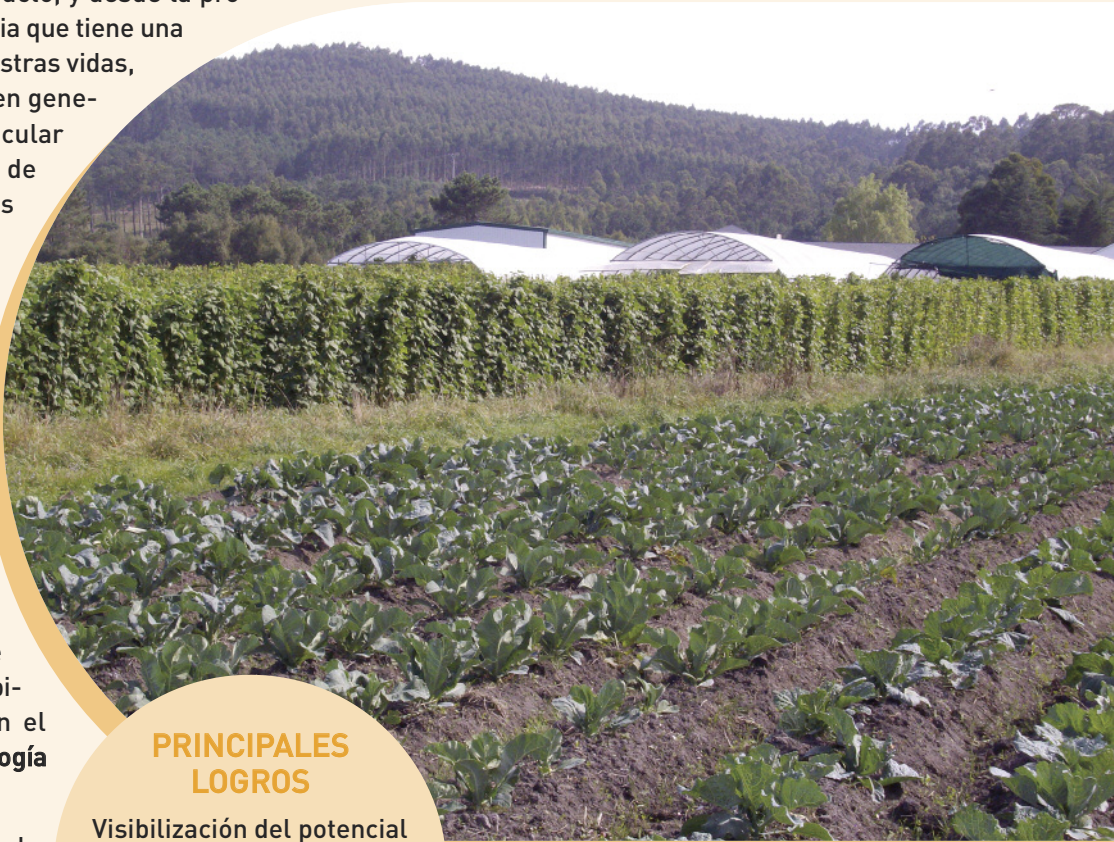
- CEE Concertado Colegio Edes desde 2006
- CP Jesús Álvarez Valdés de El Franco desde 2008
- CP Príncipe de Asturias de Tapia de Casariego desde 2010
- CP Jovellanos de Vegadeo, desde 2013.

Hemos encontrado algunos escollos, por un lado, los inconvenientes propios de la climatología (temporales...), y, por otro, las dificultades a la hora de intentar cambiar la cultura alimentaria que demanda abastecerse de productos que no son de temporada pues falta de verdura en algún momento puntual.

PRINCIPALES LOGROS

Visibilización del potencial de la agricultura ecológica como oportunidad para el empleo y fijación de población en el ámbito rural

Fidelidad de los centros escolares en el abastecimiento de nuestras verduras





Jornada de Agroecología: la alimentación y la salud

COMEMOS MÁS SANO

Aumento de verduras, frutas y pescado en nuestro menú

COLEGIO DE EDUCACIÓN ESPECIAL CONCERTADO EDES

En el centro siempre hemos trabajado sobre hábitos saludables con el alumnado, mediante **talleres de cocina, talleres de salud, entrevistas con las familias...** no sólo por una cuestión educativa, sino también por prevención de trastornos alimentarios como el sobrepeso, etc.

En el curso 2012-2013 se dio un paso adelante en este sentido, **pidiendo asesoría nutricional, revisando el menú escolar y organizando diversas actividades.**

Se informó a las familias sobre el proyecto, se realizaron encuestas y se organizó una actividad formativa para propiciar la continuidad del trabajo iniciado en el centro, en los desayunos, meriendas y cenas. El personal del centro participó también en esta charla de asesoría nutricional y se invitó al encargado del restaurante que realiza el servicio de catering. Por último, modificamos algunas pautas del menú anterior: **aumento de pescado, aumento de verduras y un día más de fruta.**



El personal implicado ha sido principalmente la orientadora y una maestra, con formación en nutrición y dietética. Según las encuestas de valoración **hay una buena aceptación en general y poco a poco se mejoran los hábitos.** Como principales dificultades estaría la de algunos comensales para aceptar las verduras y la del catering para suministrar al cien por cien productos ecológicos.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Lentejas con verduras Merluza romana con ensalada Fruta natural	Ensalada mixta Pechuga de pollo a la plancha con patatas fritas Natillas	Menestra sin champiñones Macarrones con tomate y bonito Fruta natural	Ensaladilla rusa Calamares romana con ensalada Yogur	Ensalada mixta Paella Fruta natural
Ensalada mixta Filete pez espada con patatas fritas Fruta natural	Pisto con pasta Escalope con ensalada Natillas	Arroz de verduras Huevos rellenos con ensalada Fruta natural	Crema verduras Filete de pavo con ensalada Yogur	Ensalada de garbanzos Merluza con patatas cocidas Fruta natural
Ensalada mixta Merluza romana con patatas Fruta natural	Ensalada de pasta Tortilla bonito con ensalada Natillas	Guisantes con jamón Albóndigas con ensalada Fruta	Lentejas con verduras Chipirones en su tinta y arroz blanco Yogur	Ensalada mixta Pechuga de pollo con patatas fritas Fruta natural
Lentejas con verduras Pescado azul con ensalada Fruta natural	Crema verduras San Jacobo con ensalada Natillas	Ensalada de judías huevo-tomate-patata Macarrones con bonito y tomate Fruta natural	Ensaladilla rusa Merluza a la romana con ensalada Yogur	Vinagreta de fabas Lacón asado con patatas Fruta natural



Jornada de Agroecología: la alimentación y la salud

12 AÑOS DE HUERTO ESCOLAR

Los frutos (ecológicos) del trabajo y la dedicación

COLEGIO DE EDUCACIÓN ESPECIAL CONCERTADO EDES

HUERTO ECOLÓGICO

Nuestro huerto escolar se pone en marcha enmarcado en el módulo FP Aprendizaje de Tareas, que en la actualidad es FP Especial, y se ha ido complementando con otros talleres de cocina, creación de cooperativas...

Las actividades desarrolladas en el huerto ofrecen aprendizajes significativos y funcionales en base a la realización de las diversas actividades necesarias: **diseño, implantación y mantenimiento**. Se vinculan estos aprendizajes con las competencias básicas a desarrollar con el alumnado participante, de acuerdo a sus capacidades, intereses y expectativas laborales.

Se potencia su participación en todo el proceso y se propicia el encuentro con otros centros que llegan de visita, y convirtiéndose nuestro alumnado en guía, enseñan su huerto y la finca de producción agroecológica.

Se cultivan
**coles, zanahoria,
cebolla, puerros, patata,
acelgas, espinacas,
lechugas, judías...**
verdura de temporada
(octubre a junio).

Con la
producción, según
el curso, sus intereses
y decisiones, se hacen
mercadillos o se
cocinan en el taller
respectivo o la
llevan a casa.

PARTICIPANTES

En el huerto escolar participa **alumnado matriculado en FP Especial**. En algunos cursos se adaptaron los contenidos a las características del alumnado de EBO.

La actividad la desarrolla el profesor de huerta y la tutora.

EVALUACIÓN

La valoración de los y las jóvenes y tutores es **positiva por la motivación que supone para el alumnado la obtención de productos a través de su trabajo y dedicación**.

Como dificultad, el parón del verano y la imposibilidad de darle continuidad desde el centro educativo. Ahora con el proyecto de Finca El Cabillón (Centro Especial de Empleo), el huerto está atendido y listo para seguir trabajando a la vuelta del verano.





Jornada de Agroecología: la alimentación y la salud

¡Para el paladar educar, y tu salud cuidar, DE TODO HAS DE PROBAR!

CP SAN MIGUEL - TREVÍAS

PARTICIPAMOS EN EL PROGRAMA NAOS

Comprobamos los errores de nuestros menús:

- Exceso de productos cárnicos
- Falta de verduras
- Exceso de lácteos

- Aumentamos consumo y variedad de verduras, hortalizas y frutas

- Disminuimos consumo de lácteos y carnes en primeros platos

IMPLICAMOS A LA COMUNIDAD EDUCATIVA

- Asesoría Naos
- Finca "El Cabillón"
- Grupo Mendroyada
- Concejalía de Salud y Bienestar Social

INCONVENIENTES

- Rechazo de algunas familias
- Creencia de que comer carne es comer bien
- Reticencias a probar sabores y texturas diferentes

CONCLUSIONES

- Paulatinamente aceptan los nuevos menús
- Introducimos los cambios poco a poco
- Presentamos los platos de forma variada, ya que "todos los días gallina, amarga la cocina"
- Intentamos que prueben un poco y que se acostumbren a comer de todo
- Procuramos que coman raciones moderadas para evitar la obesidad



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	Arroz con huevos fritos y tomate Jamón con ensalada de lechuga y fruta Queso y dulce	Macarrones con tomate Lenguado con limón Plátano	Judías verdes con jamón Lomo con lechuga, tomate, cebolla, piña Manzana	Fabas con verduras y almejas Huevos con tomate y champiñones Mandarina
Paella mixta con verduras y mariscada Empanada de bonito Fresas	Crema de calabacín y verduras variadas Merluza en salsa de tomate y almejas Flan CASERO	Sopa de cocido Garbanzos con repollo y carne de pollo Kiwi	Ensalada variada Pollo asado con patatas fritas y pimientos Mandarina	Lentejas con arroz, puerro y zanahoria Bacalada con tomate y frutos secos Manzana
Espaguetis con tomate frito y queso Lacón cocido con lechuga y tomate Yogurt natural	Potaje asturiano con su compango Limanda con mayonesa Pera	Sopa de verduras y fideo Albóndigas de carne con arroz blanco Macedonia de frutas	Negritos con arroz y verduras Caballa con lechuga, tomate y piña Plátano	Menestra Tortilla de patata con tomate frito Mandarina
Guisantes con jamón Tortilla francesa con lechuga, cebolla y frutos secos Plátano	Lentejas con puerro y zanahoria Filete de gallo con mayonesa CASERO Arroz con leche	Ensalada mixta Carne asada con patatas fritas y verduras Pera	Sopa de cocido Garbanzos con verdura y su compango Manzana	Puré de verduras variadas Bacalao a la vizcaína con patatas y tomate Clementina



Jornada de Agroecología: la alimentación y la salud

CIENCIAS CONCIENCIA

Experiencia didáctica de un huerto escolar en Secundaria

IES RAMÓN ARECES - GRADO

ANTECEDENTES

- Tradición en el centro de más de 10 años.
- Grupo amplio de profesorado concienciado con el medio ambiente.
- Promotores de Fundación Vital.

PUESTA EN MARCHA

- En el curso 2012/13 el contrato programa nos ofrece un soporte económico para iniciar nuestro proyecto: **El huerto escolar.**
- El alumnado de 2º ESO y Diversificación inicia la andadura. El alumnado de Plástica de 1º ESO decora la fachada.
- Recurso complementario a la programación en Ciencias de la Naturaleza (CCNN) y Ámbito Científico Técnico (ACT).
- La venta de productos cultivados genera ingresos para costear, a final de curso, unas jornadas de convivencia y medio ambiente en el Aula Vital.
- En este curso el alumnado de 1º ESO de CCNN se encarga del huerto, gestiona las ventas y controla los ingresos.

Nuestras señas de identidad:
"Sensibilización con la ecología y respeto al medio ambiente"

CULTIVAMOS

Perejil, acelgas, ajos, ajos puerros, berzas, lechugas, guisantes, brócoli y fresas. Hierbas aromáticas y plantas para control de plagas

CONTENIDOS

CCNN: Educación medioambiental, análisis en laboratorio, personas y salud, tierra y universo, materiales terrestres, seres vivos y su diversidad.

Matemáticas: Formas geométricas, cálculo de perímetros y superficies, control económico.

ACT: Biodiversidad, cálculo y estimaciones de medidas, transformaciones geométricas.

VALORACIÓN

Experiencia enriquecedora. El alumnado considera que estas actividades les facilitan el aprendizaje y la aproximación a los contenidos de asignaturas con "tradición". El profesorado considera que nuestro alumnado interioriza la conciencia medioambiental.

DIFICULTADES

Mucho alumnado y poco espacio.

Autoría: RAQUEL MENÉNDEZ SUÁREZ



Los chicos y chicas valoran la experiencia como atractiva y motivadora



Jornada de Agroecología: la alimentación y la salud

MOSCONES SANOS

Un menú escolar que obtiene la calificación de saludable

CP VIRGEN DEL FRESNO - GRADO

Desde su fundación nuestro colegio cuenta con **cocina propia** y siempre hemos procurado elaborar un menú rico y variado. Sin embargo, fue hace cinco años, cuando con el **Proyecto de Salud “Moscones Sanos”**, nos propusimos **mejorar la alimentación de los niños y niñas** del centro.

Varias profesoras asisten a los cursos de formación que se plantean desde la Consejería y se comienza una laboriosa revisión del menú escolar. Consultando diversa bibliografía sobre el tema, contando con el apoyo de la Asesoría Nutricional y tras varios años de rodaje, hemos conseguido elaborar unos **menús que cumplen con las indicaciones de la Estrategia NAOS** y por tanto obtienen la calificación de saludables.

El centro viene participando, desde hace varios años, en **Proyectos Comenius** y hemos querido que, al igual que conocemos idiomas o costumbres de otros países, también nos acerquemos a su comida. De este modo, hemos incorporado en el menú de **cada mes algún plato típico de los países participantes** en el proyecto.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Menestra (guisantes, judías, champiñones) Pechuga de pollo con tomate y cebolla Caqui	Fabas estofadas con verduras Filete de lenguado, mayonesa o limón Kiwi	Crema de calabacín Tortilla de patata con ensalada de tomate Gelatina de frutas	Arroz con verduras Pescado fresco Yogur	Rollitos de jamón york y espárragos Carne asada con puré de patatas Mandarinas
Fideuá Huevos rellenos de bonito Manzana asada	Ensalada mixta Conejo guisado con patatinas Mandarinas	Cocido de guisantes Jamón asado con ensalada de tomate Plátano	Puré de verduras de la huerta de Grao Pescado fresco Natillas	
Espagueti con picadillo Ensalada de sardinillas y tomate Piña	Sopa de cocido Garbanzos Compota de manzana	Judías verdes salteadas con jamón Croquetas de jamón/pollo Caqui	Repollo guisado Pescado fresco Arroz con leche	Lentejas estofadas con hortalizas Tortilla de calabacín Naranja
 Semana de comida inglesa 				
Puré de zanahoria Fish and chips Macedonia	Sopa de verduras Roast beef con guarnición de verduras Fresas	Crema de ajo puerro y calabaza Bangers and mash con guisantes Kiwi	Sopa de pescado Pie: chicken and mushroom Manzana asada	CELEBRACIÓN CARNAVAL  Pote de antroxu Plum cake

Autoría: GRUPO DE TRABAJO “MOSCONES SANOS”



Jornada de Agroecología: la alimentación y la salud

DEL HUERTO AL COMEDOR

Entre estudiantes y abuelos

CP PRÍNCIPE DE ASTURIAS - LAS REGUERAS

La idea del **huerto escolar** surgió en el año 2011 cuando la técnico del programa “**Rompiendo distancias**”, Covadonga, propuso al centro esta actividad para llevarla a cabo **entre personas mayores de la zona y el alumnado del colegio**.

¿QUIÉN COLABORA?

- Profesorado del centro.
- Técnico “Rompiendo Distancias”, Ayto. Las Regueras.
- Asociación de mayores de Las Regueras.
- Caja Rural de Asturias. Oficina de Santullano.
- COGERSA.
- Ecohuerto de Turón. COPAE.
- Comedor del colegio.



<http://blog.educastur.es/huertoregueras/>

¿CÓMO FUNCIONA?

- Actividad extraescolar permanente. Veinte alumnos de Primaria (una hora los miércoles).
- Limpieza, diseño, abonado, banco de semillas, siembra, combinación y rotación de cultivos, plantas medicinales, tratamiento de plagas, mantenimiento, riego y compostaje (desechos de cocina, hojas de castaños, hierba).
- Tareas para el desarrollo de las competencias básicas. Alumnado de Infantil y Primaria. Planificación y cultivo de algún producto de la huerta. Primavera.

¿QUÉ CULTIVAMOS?

Patatas, lechugas, ajos, cebollas, guisantes, *fabes*, berza, repollo, coliflor, tomates, pimientos, puerros, zanahorias, tupinambos, fresas, plantas medicinales.

Este curso probaremos con la **escanda**



¿QUÉ HACEMOS CON LA COSECHA?

La llevamos al comedor o se la reparten los alumnos. La cocinera del colegio nos prepara estupendas ensaladas y pote asturiano con nuestros productos.

Autoría: REYES GARZÓN ARANGO y EDUARDO SÁNCHEZ SUÁREZ



Jornada de Agroecología: la alimentación y la salud

MÁS VERDURAS Y MÁS PESCADO

Mejora progresiva del menú en nuestro comedor escolar

CP PRÍNCIPE DE ASTURIAS - LAS REGUERAS

En el curso 2008/09 presentamos el proyecto "Nun quiero vete quietu". ¿Por qué?:

- Dieta del alumnado desequilibrada.
Excesivo consumo de carnes y grasas.
- Escasos hábitos deportivos.
- 25% de escolares con sobrepeso.

A partir de ahí continuamos trabajando:

- Participación en el Programa de Alimentación Saludable (NAOS).
- Curso de formación de director y cocinera.
- Charlas-talleres para las familias.
- Valoración de los menús.
- Tareas en clase sobre dieta equilibrada.
- Incorporación de productos ecológicos.
- Huerto escolar.



Gracias a la maestría de la cocinera se introdujeron recetas con más verduras y más pescado, siempre de forma progresiva, y la satisfacción de las familias y del alumnado es muy alta.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Arroz con gambas Revuelto de champiñones Natillas	Puré de verdura Bacalao a la plancha Tomate al horno Mandarina	Moros y cristianos Sándwich vegetal Manzana	Menestra Pollo al horno con limón. Patatas Pera	Ensalada completa Pizza de jamón y queso Kiwi
Crema de calabacín Tortilla de bonito Ensalada Plátano	Fréjoles a la española Merluza a la plancha. Mayonesa Mandarina	Sopa de verduras Cocido de garbanzos Manzana	Espaguetis con tomate Lomo asado Ensalada Pera	
Crema de lentejas Empanadillas Ensalada Kiwi	Ensalada de pasta Pisto con huevo Macedonia	Patatas viudas Albóndigas de pescado. Ensalada Pera	Lasaña de verduras Ternera guisada Patatas Plátano	Fabes pintas estofadas Calamares en su tinta. Arroz blanco Cuajada con miel
Coliflor al ajoarriero Sardinilla. Cachelos en lecho de lechuga Mandarina	Sopa de verduras y pollo Cotillas de cerdo al horno. Champiñones Manzana	Lentejas estofadas Huevos cocidos con jamón. Patata cocida Pera	Pote de repollo Merluza a la plancha. Mayonesa Plátano	Ensalada mixta Macarrones con tomate Kiwi

La carne de ternera que utiliza el comedor es asturiana y de producción ecológica.
Algunas de las frutas y hortalizas también son de producción ecológica.



Jornada de Agroecología: la alimentación y la salud

CON ESTE COLOR Y ESTE SABOR LA VERDURA Y LA FRUTA SE COMEN MEJOR

CP HORACIO FERNÁNDEZ INGUANZO - MORCÍN

Hace cuatro cursos que en nuestro centro se está desarrollando el proyecto de Alimentación Saludable en Comedores Escolares. Estrategia Naos. El claustro, el equipo de cocina y el personal de salud de la zona se implicaron desde el principio en el proyecto, mostrando su apoyo y necesidad de cambios, no solo en los hábitos alimenticios del alumnado sino también en sus costumbres y actividades físicas.

La encargada del comedor se puso manos a la obra, cosa nada fácil, el menú que parecía válido tenía muchos fallos; que si hay mucha proteína, que si nos pasamos con los lácteos, que si faltan huevos, que si la carne del cocido cuenta...

Tras la “dura” tarea de rehacer una y otra vez el menú, faltaba informar a las familias (que quedaron encantadas con la experiencia) y lo más difícil: ¡Presentarlo al alumnado, que lo aceptara y que lo probara! Al principio hubo rechazo a los platos más “conflictivos”; verduras, pescados no empanados, ensaladas y fruta, pero poco a poco y con presentaciones de platos novedosos y sorprendentes e iniciativas donde el alumnado participaba activamente en la elaboración, empezaron a aceptarlos y a comerlos de muy buena gana.

En general, el alumnado parece muy contento; la presentación, el ponerles nombres divertidos a los platos y preguntarles sobre lo que más les gusta (buzón de sugerencias) ayudan y mucho a tener éxito en el proyecto.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Fideuá marinero Tortilla de calabacín con ensalada Mandarina	Sopa de pollo con estrellas Albóndigas ternera con guisantes Melón	Moros y cristianos Filete de pescado con limón y/o mayonesa Manzana	Patatas guisadas con carne Huevos rellenos con ensalada Postre CASERO	Puré de verduras Salmón al horno Pera
Caldo de pita con picatostes Paella mixta Kiwi	Crema Vichyssoise Escalope de pollo con ensalada Plátano	Pote asturiano Requesón con nueces y miel	Guisantes con jamón y huevo Parroquinas con ensalada Naranja	
Puré de verduras Filete de ternera con lechuga, tomate y aceitunas Manzana	Lentejas estofadas Tortilla de patata, ensalada de tomate y queso fresco Pera	Menestra con huevo cocido Calamares a la romana con limón “Carros de fruta”	Pasta de colores con tomate y queso Pescado con ensalada de color Yogur	Sopa de cocido Garbanzos Melón
Alubias pintas con arroz Sardinillas con ensalada mixta Mandarina	Crema de calabacín Chuletitas de cerdo con ensalada sorpresa Fruta en almíbar	Marmitako Rollitos de jamón york y queso Pera	Pote de repollo Lenguado rebozado con limón y/o mayonesa Arco iris de fruta	Fréjoles con patatas Tortilla de bonito y cebolla Natillas

Autoría: NADIA MARTÍNEZ SALCEDO (Responsable del comedor) y SORAYA ÁLVAREZ RODRÍGUEZ (Ayudante de cocina)



Jornada de Agroecología: la alimentación y la salud

VIVIR CONVIVIENDO

Taller de Huerto: Cultivo de plantas como fuente de alimento

CPEE SAN CRISTÓBAL - AVILÉS

HUERRRTO ESCOLAR ECOLÓGICO



PLANTAMOS



CUIDAMOS



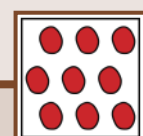
COSECHAMOS



Y CON LAS CEBOLLAS Y LAS PATATILLAS HACEMOS LA FIESTA DE LAS TORTILLAS



NO NOS MOJAMOS PORQUE TRABAJAMOS PARA EL HUERTO REDUCIENDO, REUTILIZANDO, RECICLANDO Y REPARANDO.



TODAS Y TODOS CONTAMOS CUANDO DEL HUERTO HABLAMOS



Autoría: Alumnado de E.B.O. 2 y T.V.A. del Taller de Huerto, su profesor Manolo Varela y sus profesoras Belén Ovies y Covadonga Gutiérrez



Jornada de Agroecología: la alimentación y la salud

NUESTRO ECO-HUERTO

Aprendiendo y practicando la agricultura ecológica

IES LLANERA



EL HUERTO ESCOLAR

Este proyecto consiste en enseñar al alumnado como se cultiva un huerto con la metodología y las técnicas empleadas en la agricultura ecológica.

El IES de Llanera dispone de un terreno en los alrededores del centro donde se han creado pequeños huertos ecológicos que el alumnado trabaja.

En este momento se están haciendo unas zanjás para drenar cada huerta. Estas zanjás van a parar a una poza en la que ponen un gran plástico para que se llene con el agua de la lluvia. Así, el agua misma del drenaje de las huertas, les sirve para regarlas si es necesario. Todo se aprovecha y nada se pierde...



Drenamos el agua de lluvia para reutilizarla en el riego de nuestro huerto ecológico

LA PLANTACIÓN CRECE

Las *fabes* de mayo y los guisantes que ya están plantados van para arriba. Y la veza y la avena que plantaron en su día para cuidar la tierra, están haciendo su labor. Pronto llegará la gran siembra...

UN ESPACIO EDUCATIVO Y COLABORATIVO

El alumnado aprende y practica la agricultura ecológica. Queremos trabajar la tierra y los distintos tipos de cultivos: de hoja, de fruto, de raíz y de flor... Se trabaja en grupos y se realizan actividades muy variadas: planifican los huertos, preparan y abonan la tierra, labran y siembran, preparan plantones, organizan los cultivos, realizan infusiones naturales para el abonado o como insecticida...

Autoría: ALUMNADO DE 1º ESO Y 3º-4º DIVERSIFICACIÓN



Jornada de Agroecología: la alimentación y la salud

EL COMPOST COMO BASE DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

IES MONTE NARANCO - OVIEDO

GESTIÓN SOSTENIBLE

La apuesta e idea por un manejo sostenible y ecológico de nuestros cultivos, viene impulsada desde el P.C.P.I. que el Centro imparte bajo el título "Auxiliar de Jardinería" y desde la asignatura de Mantenimiento de Zonas Verdes que se imparte en el Programa de Diversificación Curricular (2º año). En los contenidos curriculares **se trabaja y desarrolla la gestión sostenible mediante compostaje de todos los residuos orgánicos generados en el centro**, así como la **producción hortícola y ornamental** con técnicas orgánicas o ecológicas, es decir, sin el uso de productos de síntesis y con el compost como base de producción.

PROTAGONISTAS

Los alumnos y alumnas implicados en el proyecto son un total de 18 (incluidos los dos cursos). Consideran la actividad bastante amena y didáctica y, además, divulgativa para otros escolares de nuestro centro, ya que en colaboración con el Departamento de Biología, los propios estudiantes han mostrado su experiencia a compañeros y compañeras de otros cursos.

INICIATIVAS

Toda la producción obtenida y la que se espera obtener, va destinada, por un lado, al **autoconsumo de los alumnos** y por otro a una **ONG** que han creado ellos mismos en el **proyecto "JES"** que promueve ValNalón.



Los restos vegetales generados en el IES (podas, siegas, hojas, etc.) se compostan adecuadamente en los tres silos de la imagen. Para acelerar el proceso se voltean manualmente aproximadamente una vez al mes



Creación de un bancal exterior para cultivo mixto de hortalizas y plantas ornamentales asociadas (coles y caléndulas). Dada la mala calidad del terreno de nuestro Centro, aportamos una capa considerable de compost a todas las zonas

Los estudiantes han puesto en marcha una ONG a la que destinan la producción del su huerto

Autoría: RAÚL ROBLES CUESTA



Jornada de Agroecología: la alimentación y la salud

NUESTRO HUERTO

Proyecto Comunidad educativa ecológica y responsable

CP PARQUE INFANTIL - OVIEDO

El huerto escolar forma parte de un Proyecto de Centro que fomenta valores relacionados con un **consumo responsable, el cuidado del entorno y hábitos saludables**. Vinculamos las actividades con la **concreción curricular y desarrollo de competencias**. Comenzamos con el Proyecto "Apertura de Centros" en el año 2006.

CONTENIDOS

- Huerto ecológico
- Proceso de cultivo
- Beneficios del cultivo ecológico
- Abonos naturales y compostaje
- Reducción de residuos orgánicos

LA EXPERIENCIA

1º TRIMESTRE

- Limpieza y acondicionamiento
- Talleres en el aula
- Abonos naturales

2º TRIMESTRE

- Siembra
- Semilleros
- Cuidados y abonos
- Talleres en el aula

3º TRIMESTRE

- Trasplante de los semilleros
- Recolección
- Jornada gastronómica: "De la huerta a la mesa"

Sembramos:
berzas, repollo,
espinaca, lechuga,
perejil, guisantes,
fabas de mayo,
pueros, patatas,
grosellas...

**Hacemos
semilleros de**
calabaza, menta,
hierbabuena,
zanahorias...

DESARROLLO DE COMPETENCIAS

- **Comunicación lingüística:** Vocabulario relacionado con el huerto.
- **Matemática:** Registros, tablas, porcentajes, diseño del huerto (formas geométricas), calendario de actividades en el huerto...
- **De interacción con el mundo físico:** Huerto, cultivos ecológicos, etc.
- **Digital:** Uso del ordenador para elaborar ficheros y registros de los procesos. Obtener información sobre aspectos relacionados con el huerto y los cultivos.
- **Para aprender a aprender:** Iniciativa para sacar conclusiones, elaborar informes, hacer esquemas, dar información a otros estudiantes...
- **Social y ciudadana:** Responsabilidad y espíritu crítico ante el consumo de ciertos productos.
- **De autonomía personal:** Iniciativa para proponer soluciones y mejorar el trabajo en equipo.

COLABORACIONES

Ayuda externa: Grupo agroforestal "Valle de Turón", PCPI IES Naranco, parques y jardines del Ayuntamiento de Oviedo y COGERSA. Comunidad Educativa: profesorado, alumnado, padres y madres y conserjes.





Jornada de Agroecología: la alimentación y la salud

PEQUEÑOS HUERTOS

Agricultura ecológica en las jardineras del colegio

CP VILLAFRÍA DE OTERO - OVIEDO



LOS COMIENZOS

En el centro llevamos desde el curso 2011/12 con la experiencia del huerto escolar.

Se comenzó tras la participación de nuestro centro en unas jornadas sobre Alimentación Ecológica promovidas por las Consejería de Educación y Agricultura, con la participación del COPAE.

En ellas nos mostraron experiencias muy interesantes en el campo de la agricultura ecológica y concretamente en lo referente a huertos escolares.



APROVECHANDO EL TERRENO

Como al edificio de Primaria lo rodean **jardineras** que estaban en “barbecho” y repletas de maleza, optamos por convertirlas en **pequeños huertos parcelados**, de modo que cada clase tuviese su pequeña zona de cultivo. Solicitamos al Ayuntamiento que acondicionase estas superficies. La respuesta fue muy positiva y en primavera comenzamos la experiencia.

NUESTROS CULTIVOS

Patatas, guisantes, repollos, perejil, acelgas, berzas, puerros, espinacas, judías verdes, pepino, coliflores, calabazas, lechugas, calabacín, alubias, pimientos, tomates, girasoles, brócoli, zanahorias, trigo, remolacha...



SEMBRAR Y CUIDAR

Cada grupo elige los cultivos que va a trabajar y con la ayuda del tutor o tututa realiza la **siembra o plantación**, según los casos. Luego va observando el crecimiento de las plantas y practicándoles los **cuidados** necesarios.

Durante el verano, el personal de conserjería se encarga del huerto.

El curso pasado aumentamos el número de jardineras destinadas a cultivo. El huerto tiene una parte de sombra y otra más soleada. A cada grupo se le asigna una parcela por zona.

Autoría: J.L. PÉREZ CUERVO



Jornada de Agroecología: la alimentación y la salud

COMER SANO

Hoy la aceptación de los menús saludables es alta

CP VILLAFRÍA DE OTERO - OVIEDO

En nuestro centro llevamos varios cursos mejorando los menús y adaptándolos progresivamente a las recomendaciones de la Estrategia NAOS. Comenzamos participando en unas actividades formativas sobre Alimentación Saludable promovidas por las Consejerías de Educación y Salud, en las que nos informaron de las ventajas de modificar los menús escolares. También del Servicio de Asesoría Nutricional que realizaría la valoración nutricional y nos indicaría qué correcciones hacer...

Al principio, resultó difícil aplicar los cambios:

- Algunas familias consideraban que se había empobrecido el menú porque se comía menos carne, embutidos, etc.
- Al alumnado le costaba bastante comer las ensaladas. El postre, casi siempre fruta fresca, supuso otro obstáculo a batir...

Con el paso del tiempo y las indicaciones de la Asesoría, nos mentalizamos en que era el camino a seguir. Hoy podemos afirmar que **hay un alto nivel de aceptación de estos menús saludables**, que siguen las recomendaciones NAOS.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Sopa de ave con fideos Pollo al ajillo con ensalada de tomate Fruta fresca	Arroz con gambas y mejillones Perca al horno con champiñones Fruta fresca	Macarrones con tomate y bonito Hamburguesa con ensalada variada Fruta fresca	Lentejas estofadas Bacalao a la romana con ensalada variada Fruta fresca	Crema de verduras con picatostes Huevos rellenos con bonito y bechamel Yogur
Crema de calabacín con picatostes Filete de ternera con ensalada de tomate Fruta fresca	Arroz con gambas y mejillones Bacalao al horno con champiñones Fruta fresca	Lentejas estofadas Hamburguesa con ensalada variada Fruta fresca	Crema de verduras con picatostes Tortilla de patata con ensalada variada Fruta fresca	
Sopa de ave con fideos Muslo de pollo con ensalada variada Fruta fresca	Lentejas estofadas Merluza al horno con champiñones Fruta fresca	Caracolas de pasta con tomate y bonito Albóndigas con ensalada variada Fruta fresca	Berzas estofadas Tortilla de patata con ensalada variada Fruta fresca	Arroz con pollo Bacalao a la romana, ensalada de tomate Natillas
Lentejas estofadas Tortilla de bonito con ensalada variada Fruta fresca	Garbanzos con espinacas Merluza al horno con champiñones Fruta fresca	Caracolas de pasta con tomate y bonito Hamburguesa con ensalada variada Fruta fresca	Arroz con calamares Tortilla de patata con ensalada variada Fruta fresca	Sopa de ave con fideos Bacalao a la romana, ensalada de tomate Batido

Autoría: J.L. PÉREZ CUERVO



Jornada de Agroecología: la alimentación y la salud

RED DE HUERTOS ESCOLARES

Un proyecto comunitario en la Montaña Central de Asturias

ECOHUERTO DEL VALLE DE TURÓN

¿CÓMO Y POR QUÉ?

Este proyecto nace como respuesta a una situación de abandono progresivo del campo y el medio rural de la Comarca y como respuesta a lo que desde el ámbito educativo se demandaba desde un principio: **una apuesta clara por la sensibilización y la formación en materia ambiental a través de la agricultura ecológica.**

El proyecto pretende despertar en los niños y niñas de la Comarca el interés por el campo y el medio rural en el que viven a través de un programa común que fomente el trabajo en grupo y valores positivos fundamentales para su desarrollo futuro.

Proyecto dirigido a educar y sensibilizar a los escolares sobre el gran valor de la agricultura ecológica

¿QUÉ PASOS SE HAN SEGUIDO?

PASO 1: La escuela se acerca al huerto. Despertar el interés. El programa se inicia en 2011 con el acercamiento al huerto-escuela situado en el Valle de Turón con el fin de participar de las labores propias de este trabajo.

PASO 2: El huerto se acerca a la escuela. Continuamos en 2012 con la creación de huertos escolares para el desarrollo de actividades de agricultura ecológica, dentro del programa curricular.

PASO 3: Red de huertos con un objetivo común. Trabajo cooperativo. El programa en 2013 dando un paso más, el trabajo en red y dentro de un proyecto que pretende afianzarse y ampliarse. La actividad se refuerza para los últimos cursos de Primaria tratando de pilotar una experiencia cooperativa donde se incentive y se alimente la participación y el emprendimiento.

PASO 4: Cooperativa de producción agrícola escolar. La escuela pone en práctica todo lo aprendido mediante una actividad real incluida en la programación curricular. Para el 2014 el programa pretende afianzar un proyecto cooperativo.

Promueve: Consorcio Montaña Central de Asturias (Grupo de Acción Local).

Financian: FEADER, Ministerio de Medio Ambiente, Rural y Marino, Consejería de Medio Rural y Pesca del Principado de Asturias, LEADER.

Los huertos fomentan la convivencia y el trabajo en grupo



DESTINATARIOS

1.400 niños y niñas de:
CP Moreda, CRA Alto Aller,
CRA Caborana, CP Sta. Bárbara,
CPEB Cabañaquinta, CP Felechosa,
CP Piñeres, IES Moreda, IES Lena,
EEI Ayalgas, CP Jesús Neira,
CP Vital Aza, EEI Pola Lena,
CRA Lena, CP Ribera,
CP Morcín, CP Riosa



Jornada de Agroecología: la alimentación y la salud

CULTIVAMOS LA SALUD

Un huerto urbano, comunitario e intergeneracional

ÁREA DE SALUD DEL AYUNTAMIENTO DE MIERES

CARACTERÍSTICAS

Proyecto comunitario, intergeneracional e inter-institucional promovido por el **Ayuntamiento de Mieres**, que busca un impacto positivo en los beneficiarios directos y en toda la población, **concienciando y fomentando la agricultura ecológica, el respeto por el medio ambiente, el ejercicio y la alimentación siguiendo las indicaciones del programa NAOS y la creación de entornos físicos y sociales saludables**. El proyecto da sus primeros pasos en el curso escolar 2011-2012, en centros del ámbito rural de Mieres que poseían terreno para el cultivo.

PARTICIPANTES

Niños y niñas de los siguientes centros escolares:
CP Villapendi, Colegio Lastra, CP Teodoro Cuesta, CP Liceo, CP Aniceto Sela, CP La Pereda, CP Santa Cruz, CP Figaredo, CP Santa Eulalia de Ujo, Colegio Santo Domingo de Guzmán.

ACTIVIDADES

Dirigidas a la mejora del conocimiento de la agricultura sostenible con el medio ambiente, apoyando la creación de pequeños huertos familiares ecológicos. En la población infantil y juvenil el objetivo es enseñar a **convivir y participar en grupo**, además de tener un **fin lúdico y didáctico de respeto por el medio ambiente, alimentación saludable y apoyo a su futuro económico**. En personas adultas, grupos de mujeres, mayores de 65 años y dependientes, las actividades van dirigidas a **promocionar la salud** mental positiva, a la prevención de trastornos mentales, de humor, toxicomanías y suicidios y a **estimular la participación en la toma de decisiones sobre actuaciones en el municipio**.

Asociaciones de mujeres, usuarios y usuarias de centros de día y residencias de mayores, personas dependientes...



LOCALIZACIÓN

Terreno céntrico de 1.000 m² para cultivo ecológico en huerto urbano intergeneracional de Mieres.

Subvenciona: Red Española de Ciudades Saludables.

Colaboran: Consejería de Sanidad. Consejería de Bienestar Social. Ekieco. FASAD Turón. Centros Educativos. Centros de Atención y Sociales de Personas Mayores. CAI de Cardeo. Área de Igualdad y Área de Educación Municipal.



Jornada de Agroecología: la alimentación y la salud

¡LOS PLATOS QUEDAN VACÍOS!

Mejorar el menú, una satisfacción muy especial

CEE JUAN LUIS IGLESIAS PRADA - SAMA DE LANGREO

Durante el curso escolar 2009/2010 se puso en marcha la gestión directa del comedor en el centro. Uno de los primeros cambios que hicimos fue utilizar **aceite de oliva virgen para cocinar y virgen extra para las ensaladas**, introducir **pan integral dos días por semana**, consumir **pescado fresco** y aumentar la frecuencia y cantidad de alimentos vegetales, así como reducir los precocinados.

Al enviar nuestros menús a la Asesoría Nutricional fuimos mejorando al introducir **más verduras**, poner **de postre fruta** al menos tres veces por semana, **reducir las cantidades de carne**. Hemos introducido como novedad la **pasta integral** y los **arroz variados** (basmati, integral, salvaje, etc.).

En nuestro centro, al contar con alumnos de educación especial, algunos de ellos con problemas de masticación y otros con intolerancias y alergias, tenemos que limitar un poco la oferta en el menú. Así por ejemplo no podemos poner pollo al ajillo (para evitar los huesecillos) o pescados pequeños tipo sardina (para evitar las espinas).

Actualmente, en el centro se encargan de la elaboración de los menús Susana Marín García, Gemma M^a González Fernández y M^a Prado Ronco Carretero, esta última en calidad de cocinera del centro.

Es para nosotros un orgullo el hecho de que **varias familias hayan comentado que les ha gustado mucho la mejora** que se ha producido en el menú desde que hemos asumido la gestión del comedor; pero sin duda lo que más satisface es ver cómo **se quedan vacíos los platos y en ocasiones piden repetir**, ¡incluso cuando hay espinacas!



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Macarrones con salsa de verduras Tortilla con ensalada Fruta	Garbanzos con espinacas Pescado Yogur	Crema de calabacín Pollo al horno Batido de frutas	Lentejas estofadas Pescado con ensalada Fruta	Sopa de pescado Lomo a la naranja con patatas y pimientos Gelatina de frutas
Coliflor a la riojana San Jacobo con patatas Fruta	Pasta a los tres quesos Pescado con ensalada Fruta	Cocido completo Yogur	Menestra de verduras Pescado Fruta	
Arroz al ajillo Sardinas en aceite con ensalada Fruta	Sopa de verduras Hamburguesa con patatas y ensalada Gelatina de frutas	Fabada completa Arroz con leche	Patatas guisadas con puta Empanadillas, croquetas y ensalada Fruta	Puré de verduras Lacón con patatas Fruta
Espinacas con queso y bechamel Tortilla de patata Fruta	Fabes pintas Calamares a la romana y ensalada Yogur	Crema de zanahoria Pechuga de pollo Fruta	Potaje de fréjoles Pescado con arroz salvaje Batido de frutas	Pote asturiano Frixuelos



Jornada de Agroecología: la alimentación y la salud

PRODUCCIÓN AGROECOLÓGICA

Técnicas agrícolas y ganaderas que mejoran la biodiversidad

IES LUCES - COLUNGA

¿QUÉ ES LA AGRICULTURA ECOLÓGICA?

Es una nueva forma de entender la agricultura y la ganadería, más respetuosa con el medio ambiente y sostenible en el tiempo, que considera no sólo el aspecto técnico, o agronómico, sino también el social, el económico y el medioambiental.

NUESTRA EXPERIENCIA

El IES “Luces” es el único centro en Asturias que imparte el **ciclo formativo de grado medio en Producción Agroecológica** con una duración de 2.000 horas repartidas en 2 años escolares.

Esta formación comenzó en el curso escolar 2010/11 y supuso no solo un cambio de enseñanza (hasta entonces orientada a la producción ganadera intensiva) sino también en la idea del centro. Transformamos y certificamos, gradualmente a ecológico las instalaciones y producciones; también renovamos nuestro Proyecto Educativo incorporando la concepción de **centro social y ambientalmente sostenible** (consumo responsable, uso eficiente de recursos, gestión de residuos, equilibrio medioambiental, potenciación de sistemas naturales y convivencia respetuosa).

El resultado son dos promociones de Técnicos en Producción Agroecológica capacitados para obtener productos agropecuarios ecológicos con técnicas agrícolas y ganaderas que mejoran la biodiversidad y estabilidad del medio así como la fertilidad del suelo, en condiciones de calidad, aplicando la reglamentación de producción ecológica, de bienestar animal, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Los contenidos del plan de estudios son: fundamentos agronómicos y zootécnicos, implantación de cultivos ecológicos, taller y equipos de tracción, infraestructuras e instalaciones agrícolas, principios de sanidad vegetal, producción vegetal y ganadera ecológica, manejo sanitario del agrosistema, comercialización de productos agroecológicos, formación y orientación laboral, empresa e iniciativa emprendedora y formación en centros de trabajo (prácticas en una empresa del sector).

INSTALACIONES

Huerta al aire libre,
2.000 m² de invernaderos,
explotación de vacuno,
apiario, gallinero, área de
frutales y más de 40
hectáreas de pastos y
tierras de cultivo

Las
producciones
forrajeras se utilizan
para alimentar el
ganado y las hortalizas
y frutícolas para
abastecen el comedor
del centro

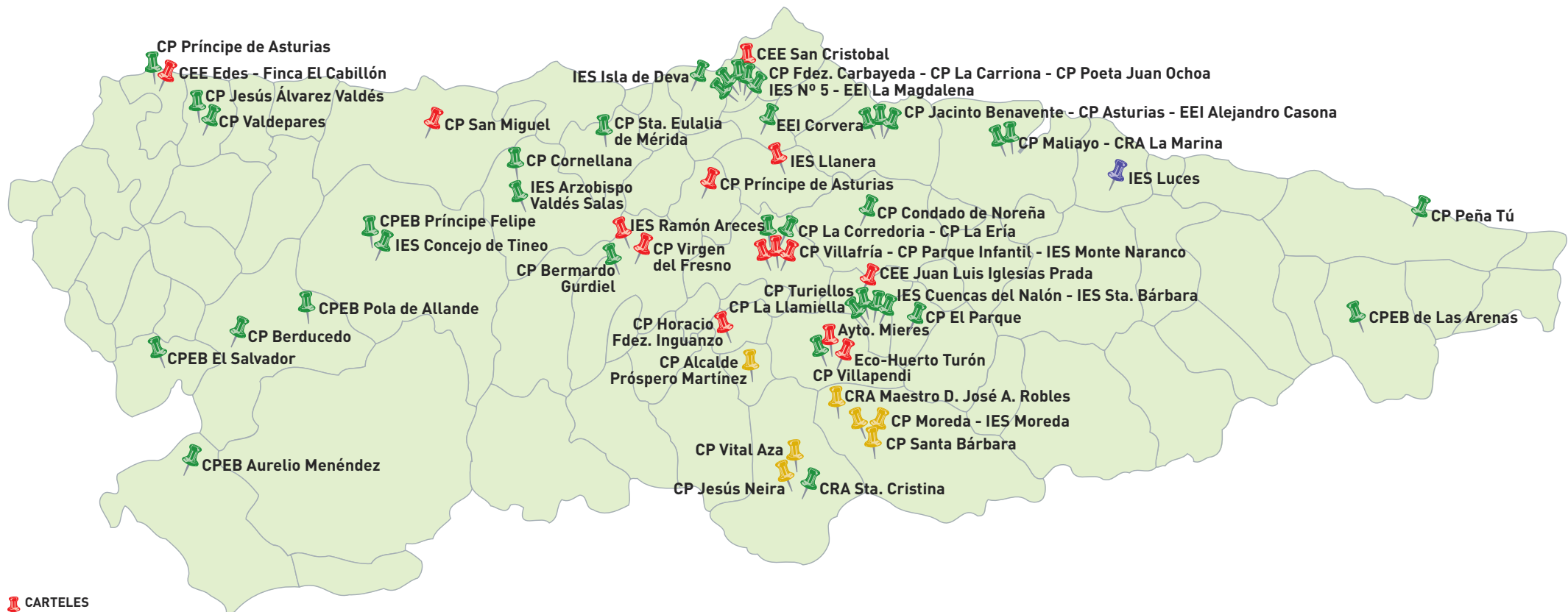




Jornada de Agroecología: la alimentación y la salud

Huertos escolares en Asturias

Una iniciativa educativa... ¿Y una opción de futuro?



- 📌 CARTELES
- 📌 OTROS HUERTOS
- 📌 FP AGROECOLOGÍA
- 📌 PROYECTO LEADER, MONTAÑA CENTRAL

¡Apunta tu huerto, si lo echas en falta!